



Gasthaus
EICHENHEIM

Öffnungszeiten

Montag bis Sonntag: 10 – 23 Uhr

Küchenzeiten

Montag bis Sonntag: 11:30 – 21 Uhr

Für Fragen bezüglich Allergene geben Ihnen unsere Mitarbeiter gerne Auskunft.

GASTHAUS EICHENHEIM

Eichenheim 8-9 | 6370 Kitzbühel | Österreich

T +43 5356 930 93100 | info@gasthaus-eichenheim.at | www.gasthaus-eichenheim.at

Grand Tirolia Kitzbühel GmbH | Zweigniederlassung: Kitzbühel | Landesgericht Innsbruck | FN 567518 k | UID: ATU77474813
Grand Tirolia Kitzbühel GmbH | Hauptniederlassung: Aachener Straße 1051 | 50858 Köln | Deutschland | Amtsgericht Köln: HRB 107111
jeweils unter Geschäftsführung: Jörg T. Böckeler, Bettina Schütt

SPRUDEL

Mionetto MO Sergio Spumante Rosé	0,1l	3,90 €
Mionetto MO Sergio Spumante „extra dry“	0,1l	3,90 €
Crémant AOC Brut Bouvet-Ladubay	0,1l	5,60 €

GLASWEISE

Grüner Veltliner DAC “Leopold” Weingut Josef Schmid Kremstal	1/8	4 €
Grüner Veltliner “Kamptal DAC” Weingut Schloss Gobelsburg Kamptal	1/8	4,90 €
Cuvée Weiß “Vivia Maremma Toscana” DOC Fattoria Le Mortelle – Antinori Toskana	1/8	5,30 €
Gelber Muskateller Weingut Nigl Kremstal	1/8	4,90 €
Sauvignon Blanc “Sunki” Weingut Hannes Sabathi Süd-Steiermark	1/8	4,80 €
Chardonnay Weingut Wieninger Wien	1/8	4,80 €
Rosé “In Bloom” Weingut Hannes Reeh Neusiedlersee	1/8	4,90 €
Zweigelt DAC Weingut Salzl Neusiedlersee	1/8	4,30 €
Cuvée “Heideboden” Weingut Hans und Anita Nittnaus Neusiedlersee	1/8	6 €
Chianti Superiore DOCG Santa Cristina, Antinori Toskana	1/8	5,10 €
Cuvée Spätlese Weingut Kracher Neusiedlersee	1/8	5,50 €

VORSPEISEN

Klassisches Beef Tatar | Kartoffelrösti | Trüffelmayonnaise 19,50 €
Wachtelspiegelei | Zwiebel | Sardellen | Kapern

Mit Kräutern und Meersalz gebeiztes Hirsch Carpaccio 22,50 €
Trüffeldressing | Rucola | eingelegte Eierschwammerl

Karamellisierter Ziegenkäse | schwarze Walnuss 17,90 €
Kürbis-Apfel Chutney | kleiner Blattsalat | Gölles Kirschen Essig

Rehfilet-Mousse mit Portwein-Cassis Gelee | Belugalinsen 21,90 €
Wildkräutersalat | Sauce Cumberland | Brioche

SUPPEN

Tafelspitz Bouillon | Grießnockerl oder Frittaten | Gemüse 6,50 €

Tom Yum Gung | gegrillte Garnele | Wokgemüse 7,50 €

Steinpilzcremesuppe | frischer Trüffel 7,50 €

SALATE

Kleiner | Großer gemischter Blattsalat 5,50 € | 7,50 €
Hausdressing

Cesar Salat | Parmesan | Sardellen | Speck | Croutons 12,80 €
Mit Hühnerbrust **18,80 €**
Mit 5 Garnelen **21,80 €**

Backhendl Salat | Hausdressing | Kernöl 16,80 €
Apfel

EICHENHEIM WILDGERICHTE

Wildragout mit geschmortem Gemüse | gebackene Kartoffel-Thymian Nockerl 23,50 €
Sautierter Speck | Steinpilze | Silberzwiebel

Mit Kürbiskern paniertes Wildschweinschnitzel | Kartoffel-Vogerlsalat 22,50 €
Preiselbeeren | Zitrone

Rosa gebratenes Hirschrückensteak | Steinpilze a la Creme 32,90 €
Hausgemachte Tagliatelle | Rosmarinjus



Weinempfehlung zu unseren Wildgerichten:

2019 Cuvée „Das Phantom“ | Weingut K+K Kirnbauer
0,375l 25 €

2017 Cuvée Reserve „Big John“ | Weingut Scheiblhofer
0,375l 29 €



HAUPTSPEISEN FLEISCH

Halbe Bauernente im Reindl serviert 26,50 €
Serviettenknödel | Rotkraut | Orangensauce

Rosa Lammrücken | Ratatouille Gemüse | Oliven-Gnocchi 32,50 €
Rosmarin-Honig Jus

Klassisches Wienerschnitzel vom Kalb 29,50 €
Petersilienkartoffel | Preiselbeere | Zitrone

Zwiebelrostbraten von der Beiried | Speckbohnen 29,50 €
Bratkartoffel | Speck-Zwiebelsauce | Röstzwiebeln

Backhendl | Kartoffel-Vogerlsalat 18,50 €
Zitrone | Preiselbeeren

FISCHGERICHTE

Garnelenpfanne | getrocknete Tomaten | Limetten-Chili Öl 25,50 €
Fleur de Sel | Petersilie | Knoblauchbrot

NUDELGERICHTE

Hausgemachte feine Bandnudeln | Trüffelrahmsauce 19,50 €

Frischer Trüffel | Parmesan | rosa Pfeffer

Mit 5 gegrillten Garnelen **28,50 €**

Spaghetti Aglio e Olio Pepperoncini | Parmesan 12,50 €

Mit 5 gegrillten Garnelen **21,50 €**

STEAKS VOM HEIßEN STEIN

200g Dryaged Rinderfilet 39,50 €

300g Grainfed Rinderrücken 42 €

Surf ´n Turf | 150g Dryaged Rinderfilet | 5 Garnelen 39 €

Als Beilagen zu den Gerichten vom heißen Stein servieren wir Ihnen:

Pommes | kleiner Cesar Salat | BBQ Sauce | Trüffel Senfsauce

DESSERT

Mit Wodka gerührtes Zitronensorbet 8,50 €

Crème Brûlée im Reindl serviert 12,50 €

Grünes Apfel Sorbet

Kastanien-Birnenmousse Törtchen | Campari Sorbet 13,50 €

Orangen Sauce

Detti´s Kaiserschmarrn mit Rum flambiert 12,50 €

Zwetschgenröster (20min. Wartezeit)

Detti´s hausgemachte Kuchen 4,50 €